MODE D'EMPLOI

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

PRÉCAUTIONS EN CAS D'ABSENCE OU DE DÉMÉNAGEMENT

INSTALLATION

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

COMMENT DEGIVRER LE COMPARTIMENT CONGELATEUR (EN FONCTION DU MODÈLE)

COMMENT CONGELER LES ALIMENTS FRAIS

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DIAGNOSTIC RAPIDE

SERVICE APRÈS-VENTE

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- L'appareil que vous venez d'acheter est un combiné réfrigérateur et congélateur. Il est exclusivement réservé à un usage ménager

Pour utiliser au mieux votre appareil, nous vous invitons à lire attentivement les instructions relatives à son utilisation, dans lesquelles vous trouverez la description de votre appareil et des conseils utiles sur la conservation des aliments.

Conservez ce livret pour toute consultation ultérieure.

1. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé et que les portes ferment parfaitement. Tout dommage éventuel devra être signalé au revendeur dans un délai de 24 heures.
2. Nous conseillons d'attendre au moins deux heures avant de mettre l'appareil en service, pour permettre au circuit de réfrigération d'être performant.
3. Assurez-vous que l'installation et le branchement électrique ont été réalisés par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avant de l'utiliser.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage
L'emballage est 100% recyclable et porte le symbole du recyclage. Pour la mise au rebut, suivez les réglementations locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

2. Mise au rebut
Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables. Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Au moment de la mise au rebut, rendez l'appareil inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation et en démontant les portes et les grilles, de façon à ce que les enfants ne puissent accéder facilement à l'intérieur de celui-ci. Pour la mise au rebut, respectez les normes locales en vigueur et remettez l'appareil à un centre de collecte spécialisé. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, ne fut-ce que quelques jours, car il représente une source de danger pour les enfants. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Information :

Cet appareil ne contient pas de CFC (le circuit de refroidissement contient du R134a) ni de HFC (le circuit de refroidissement contient du R600a).
Pour les appareils avec Isobutane (R600a) : l'isobutane est un gaz naturel qui est sans danger pour l'environnement, mais il est inflammable. Il est donc indispensable de vous assurer que les tuyaux du circuit de réfrigération sont en parfait état.

STOCKAGE DES DENRÉES DANS LES RÉFRIGÉRATEURS ET RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

La consommation croissante de plats préparés et d'autres aliments fragiles, sensibles en particulier au non-respect de la chaîne du froid 1), rend nécessaire une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.
À la maison, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

MAÎTRISE DE LA TEMPÉRATURE

- Stockez les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant dans cette notice.
- Attendez le complet refroidissement des préparations avant de les stocker (exemple : soupe).
- Limitez le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne pas la laisser ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.
- Positionnez la commande de réglage du thermostat de façon à obtenir une température plus basse. Ce réglage doit se faire progressivement afin de ne pas provoquer le gel des denrées.
- La mesure de la température d'une zone, clayette par exemple, peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour être fidèle et représentative de ce qui se passe à l'intérieur de l'appareil, la lecture de la température doit être faite après quelques heures de stabilisation de l'ensemble, par exemple le matin à la première ouverture de la porte.

RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Retirez les emballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (exemple : emballages des packs de yaourts).
- Emballez systématiquement la nourriture pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Disposez les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consultez la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.
- Nettoyez fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien doux, sans effet oxydant sur les parties métalliques, puis rincer avec de l'eau additionnée de jus de citron, de vinaigre blanc ou avec tout produit désinfectant adapté au réfrigérateur.
- Se laver les mains avant de toucher les aliments, et plusieurs fois pendant la préparation du repas si celle-ci implique des manipulations successives de produits différents, et après, bien sûr, au moment de passer à table comme les règles d'hygiène l'imposent.
- Ne pas réutiliser des ustensiles ayant déjà servi (par exemple cuillère en bois, planche à découper sans les avoir bien nettoyés au préalable).

***

- [1)] Chaîne du froid : maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

Déclaration de conformité

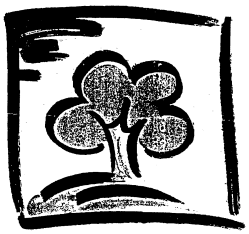
- Cet appareil est destiné à la conservation de produits alimentaires et est conforme aux Directives Européennes 90/128/CEE, 02/72/CEE et EC No. 1935/2004.

CE

- Cet appareil a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux :

- objectifs de sécurité de la Directive Basse Tension 73/23/CEE ;
- conditions requises en matière de protection de la Directive “CEM” 89/336/CEE, modifiée par la Directive 93/68/CEE ;

- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si celui-ci est correctement branché à une installation de mise à la terre performante et réglementaire.



PRÉCAUTIONS EN CAS D'ABSENCE OU DE DÉMÉNAGEMENT

- N'utilisez le compartiment réfrigérateur que pour la conservation d'aliments frais et le compartiment congélateur que pour la conservation d'aliments surgelés, la congélation d'aliments frais et la production de glaçons.
- Après l'installation, vérifiez que l'appareil n'est pas posé sur le câble d'alimentation.
- N'introduisez pas de récipients en verre contenant des liquides dans le congélateur, car ils pourraient exploser.
- Ne mangez pas les glaçons ou les glaces immédiatement après les avoir sortis du congélateur, car ils pourraient provoquer des brûlures dues au froid.
- Débranchez toujours le câble ou coupez le courant avant d'intervenir sur l'appareil pour son entretien ou son nettoyage.
- Évitez d'installer l'appareil près d'une source de chaleur.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence, de liquides ou de gaz inflammables à proximité de l'appareil ou de tout autre appareil ménager. Les émanations peuvent provoquer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Pour garantir une ventilation adéquate, laissez un espace de part et d'autre et au-dessus de l'appareil.
- Veillez à ne jamais couvrir les bouches d'aération présentes sur l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Tous les appareils équipés de systèmes de production de glace et de distributeurs d'eau doivent être connectés à un réseau hydrique qui distribue exclusivement de l'eau potable (la pression du réseau hydrique doit être comprise entre 1,7 et 8,1 bar (25 et 117 PSI)). Les systèmes de production de glace et/ou d'eau qui ne sont pas directement connectés à un réseau d'alimentation hydrique doivent être remplis exclusivement avec de l'eau potable.
- Installez l'appareil et mettez-le de niveau sur un sol qui en supportera le poids et dans une pièce adaptée à sa taille et à son utilisation.
- Installez l'appareil dans une pièce sèche et correctement ventilée. L'appareil est réglé pour fonctionner de façon optimale à une température ambiante comprise dans les intervalles suivants, sur base de la classe climatique d'appartenance indiquée sur la plaque signalétique : l'appareil risque ne de pas fonctionner correctement s'il reste pendant une longue période à une température supérieure ou inférieure à l'intervalle prévu.

Classe Climatique	T. Amb. (°C)	T. Amb. (°F)
SN	De 10 à 32	De 50 à 90
N	De 16 à 32	De 61 à 90
ST	De 18 à 38	De 64 à 100
T	De 18 à 43	De 64 à 110

- Si vous devez déplacer l'appareil, veillez à ne pas abîmer le recouvrement de sol (parquet. par ex).
- Pour accélérer le processus de dégivrage, n'utilisez jamais de moyens mécaniques autres que ceux préconisés par le fabricant.
- Évitez d'endommager le circuit du fluide réfrigérant.
- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments congelés autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes handicapées sans surveillance.
- Pour éviter tout risque d'étouffement et d'emprisonnement, interdisez aux enfants de jouer ou de se cacher à l'intérieur de l'appareil.
- Le câble doit être remplacé exclusivement par un technicien agréé.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges ni de prises multiples.
- Il doit être possible de déconnecter l'alimentation électrique en enlevant la prise ou en actionnant un interrupteur bipolaire de réseau situé en amont de la prise.
- Contrôlez que le voltage indiqué sur la plaquette signalétique correspond à la tension de l'habitation
- N'avalez jamais le liquide (atoxique) contenu dans les accumulateurs de froid, s'ils sont présents.

INSTALLATION

Positionnement

- Placez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré. Assurez-vous que l'appareil est de niveau. Si nécessaire, réglez les pieds avant.
- Assurez-vous que le réfrigérateur est loin de toute source de chaleur.
- Installez le réfrigérateur et mettez-le de niveau sur un sol qui en supportera le poids et dans une pièce adaptée à sa taille et à son utilisation.
- Après l'installation, vérifiez que le réfrigérateur n'est pas posé sur le câble d'alimentation.
- Assurez-vous que les ouvertures destinées à la ventilation du réfrigérateur ou de la structure d'encastrement ne sont pas obstruées. Laissez un espace d'1 cm de part et d'autre de l'appareil et un espace d'environ 5 cm au-dessus de celui-ci afin d'assurer une ventilation correcte
- Certains modèles sont équipés de parois latérales saillantes qui permettent de les placer directement en contact avec le mur. Si tel n'est pas le cas, montez les entretoises (si elles sont fournies) sur la partie supérieure du condenseur, qui se trouve à l'arrière de l'appareil. Si les entretoises ne sont pas fournies, conservez une distance de 4,5 cm entre l'appareil et le mur.
- Nettoyez l'intérieur (voir chapitre “Nettoyage et entretien”)
- Montez les accessoires fournis.
- Enlevez la cheville de fixation du compresseur (présente sur certains modèles).

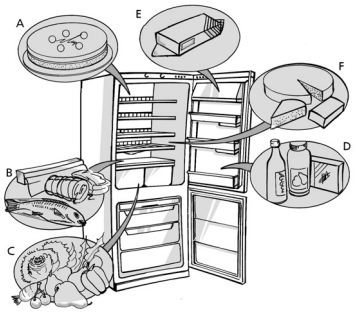
Branchement au réseau électrique

- Les branchements électriques doivent être conformes aux normes locales en vigueur.
- Contrôlez que le voltage indiqué sur la plaquette signalétique correspond à la tension de l'habitation.
- Si la prise et la fiche ne sont pas du même type, faites-les remplacer par un technicien qualifié
- L'appareil est sûr s'il est branché à la prise correcte dotée de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages éventuels subis par des personnes, des animaux ou des biens, par suite de la non-observation des consignes mentionnées ci-dessus.

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

Rangez les aliments comme indiqué sur la figure.

A Aliments cuits
B Poisson, viande
C Fruits et légumes
D Bouteilles
E Beurre
F Produits laitiers, fromages



Remarques :

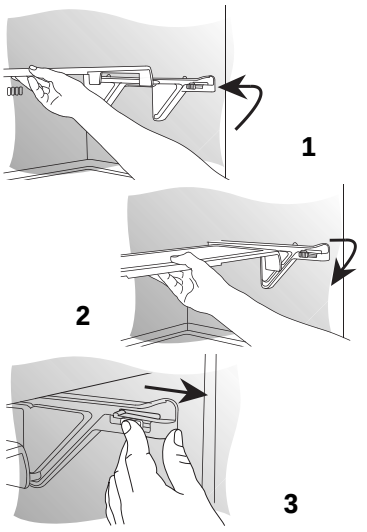
- L'espace entre les clayettes et la paroi intérieure arrière du réfrigérateur permet à l'air de circuler librement.
- Ne disposez pas les aliments en contact direct avec la paroi du fond du compartiment réfrigérateur.
- Ne placez pas d'aliments encore chauds dans les compartiments.
- Conservez les liquides dans des récipients fermés.

La conservation de légumes à haute teneur en eau peut provoquer la formation de condensation dans le bac inférieur : Ceci ne porte pas préjudice au fonctionnement correct de l'appareil.

CLAYETTE SUPPLÉMENTAIRE (selon le modèle)

Le réfrigérateur est doté d'une clayette supplémentaire en grille métallique, idéale pour conserver les bouteilles.

- Pour l'utiliser, extrayez-la dans la position indiquée sur les figures.
- En cas de non-utilisation, soulevez-la et poussez-la en arrière.
- Pour enlever la clayette, faites coulisser les butées latérales (si disponibles) comme indiqué sur la figure et tirez-la vers vous.
- Après avoir repositionné la clayette supplémentaire, faites coulisser les butées latérales dans leur position d'origine.



CLAYETTES COULISSANTES EN VERRE (selon le modèle)

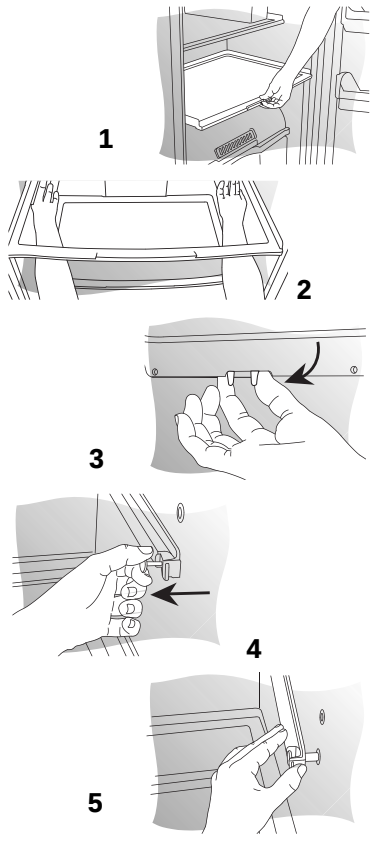
Le réfrigérateur est doté de clayettes coulissantes en verre qui facilitent l'accès aux aliments rangés à l'arrière des clayettes ou sur les clayettes les plus basses.

- Les clayettes sont en verre trempé résistant.
- Les bords de la clayette sont antigouttes, ils empêchent donc que les liquides coulent dans d'autres compartiments
- Pour certains modèles, le chargement maximum de la clayette en verre est indiqué ( )

Modification de la positon des clayettes :

Il est possible de modifier la position des clayettes en fonction des exigences.

- Pour enlever la clayette, extrayez-la jusqu'à la butée.
- Maintenez les butées appuyées vers le bas, comme indiqué sur le détail de la figure et extrayez la clayette jusqu'à ce qu'elle se dégage. Les butées peuvent être appuyées séparément.
- Tirez les goujons vers l'extérieur pour enlever les rails.
- Enlevez les rails comme indiqué sur l'image et positionnez-les selon votre choix.
- Pour le positionnement des rails, respectez le sens " Λ " gravé sur le rail.
- Ensuite, positionnez la clayette sur les rails.



COMMENT DEGIVRER LE COMPARTIMENT CONGELATEUR (EN FONCTION DU MODÈLE)

Sur les appareils “No-Frost”, le dégivrage du congélateur est entièremnt automatique.
En ce qui concerne les autres appareils, dégivrez le compartiment congélateur une ou deux fois par an ou lorsque la formation de glace sur les parois atteint une épaisseur d'environ 3 mm. Il est conseillé de dégivrer quand les réserves sont peu abondantes.

- Débranchez l'appareil (le compartiment réfrigérateur s'éteint aussi).
- Retirez les aliments du congélateur, enveloppez-les dans du papier et déposez-les dans un endroit frais ou dans un réfrigérateur portable.
- Retirez les bacs à glaçons.
- Retirez les paniers.
- Dégagez la goulotte d'évacuation de l'eau de dégivrage du bas du compartiment congélateur.
- Laissez la porte du congélateur ouverte. Placez un récipient sous la goulotte d'évacuation pour récupérer l'eau de dégrivrage.
- Nettoyez le congélateur à l'aide d'une éponge imbibée d'une solution d'eau tiède et de détergent neutre. N'utilisez pas de substances abrasives.
- Rincez et séchez soigneusement.
- Rebranchez l'appareil.
- Replacez le tuyau d'évacuation dans son siège et réinstaller les paniers.

Remarque :

- N'utilisez pas objets pointus ou métalliques et tranchants pour racler la glace ; ne réchauffez pas artificiellement le compartiment réfrigérateur. Les dommages résultant de l'utilisation de tels objets ne sont pas couverts par la garantie.
- L'augmentation de la température des aliments congelés au cours du dégivrage risque de réduire leur période de conservation.

COMMENT CONGELER LES ALIMENTS FRAIS

Le compartiment congélateur permet de congeler les aliments.

La quantité d'aliments frais qu'il est possible de congeler en 24 heures, à une température ambiante de 25°C, est indiquée sur la plaque signalétique.

Comment procéder :

- Envelopper hermétiquement l'aliment avec : des feuilles de papier aluminium, une pellicule transparente, des emballages plastiques imperméables, des récipients en polyéthylène à couvercle, des récipients adaptés à la congélation des aliments.
- Placez les aliments à congeler dans le compartiment supérieur, en laissant suffisamment de place autour des paquets pour permettre à l'air de circuler librement. Pour accélérer la congélation des aliments et augmenter la capacité du compartiment, retirez le panier supérieur et le casier des produits eutectiques (s'il est disponible). Placez les aliments déjà congelés dans les autres casiers et les aliments à congeler directement sur la grille réfrigérante.

Remarque :

- Le compartiment congélateur maintient la température appropriée pour la conservation des aliments, même en cas de coupure de courant, pendant une période de 12 heures environ.
- Durant la coupure de courant, n'ouvrez pas la porte du compartiment congélateur. De cette façon, la température appropriée de conservation des aliments sera maintenue le plus longtemps possible.
- Pour les modèles dotés d'accumulateurs de froid, ce temps de conservation en cas de coupure de courant peut atteindre 18-24 heures.

Temps de conservation pour les aliments frais congelés.

- Pour les périodes de conservation des aliments frais congelés, respectez les indications du tableau ci-contre.

Au moment de l'achat d'aliments surgelés, vérifiez que :

- l'emballage ou le paquet sont intacts, car l'aliment peut se détériorer. Si un paquet est gonflé ou s'il présente des taches d'humidité, il n'a pas été conservé dans les conditions optimales et peut avoir subi un début de décongélation.
- Achetez les produits surgelés en dernier lieu et utilisez des sacs isothermes pour leur transport.
- Dès l'arrivée à la maison, placez immédiatement les aliments surgelés dans le congélateur.
- Si l'aliment est décongelé, même partiellement, ne le recongelez pas, consommez-le dans un délai de 24 heures.
- Évitez ou réduisez au maximum les variations de température.
- Respectez la date de péremption indiquée sur l'emballage.
- Suivez toujours les instructions figurant sur l'emballage pour la conservation des aliments congelés.

Production de glaçons

- Remplissez le bac à glaçons aux 3/4 d'eau et posez-le sur les rails présents au-dessus du casier supérieur, comme indiqué sur la figure.
- Si le bac est collé au fond du compartiment, n'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour le décoller.

TABLEAU DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Les temps de conservation varient en fonction de la qualité de l'aliment, du type d'emballage ou de sachet (hermétique à l'humidité et à la vapeur) et de la température de conservation (qui doit être de -18°C).

ALIMENTS ET TEMPS DE CONSERVATION

Fruits	
Jus de fruits concentrés	12 mois
Fruits (en général)	de 8 à 12 mois
Agrumes et jus de fruits frais	de 4 à 6 mois
Légumes	
Surgelés	8 mois
Congelés maison	de 8 à 12 mois
Viande	
Saucisses	moins de 4 semaines
Hamburgers	1 mois
Bœuf, veau, agneau	de 2 à 3 mois
Rôtis	
Bœuf	de 6 à 12 mois
Agneau et veau	de 6 à 12 mois
Porc	de 4 à 8 mois
Saucisses fraîches	de 1 à 2 mois
Steaks et tranches	
Bœuf	de 8 à 12 mois
Agneau, veau, porc	de 2 à 4 mois
Poisson	
Morue, flétan, sole	6 mois
Saumon	de 2 à 3 mois
Maquereau, perche	de 2 à 3 mois
Poisson pané (acheté dans le commerce)	3 mois
Palourdes, huîtres	de 3 à 4 mois
Poisson cuit, crabe	de 3 à 4 mois
Crevettes crues	12 mois
Volailles	
Poulet ou dinde (entier ou en morceaux)	12 mois
Canard et oie	6 mois
Abats de volaille	de 2 à 3 mois
Volaille cuite en sauce	6 mois
Blancs (sans sauce)	1 mois
Ragoûts	
Viande, volaille et poisson	de 2 à 3 mois

PRODUITS LAITIERS

Beurre	de 6 à 9 mois
Margarine	12 mois
Fromages	
Camembert, mozzarella, fromages à tartiner	3 mois
Fromages crémeux	ne pas congeler
Brie, Emmental, Gruyère, etc. (la congélation peut altérer la consistance du fromage)	de 6 à 8 mois

Glaces, jus de fruit, lait	12 mois

Oeufs (ajouter du sucre ou du sel aux jaunes et aux œufs entiers battus)	
Entiers (battus), blancs, jaunes	12 mois

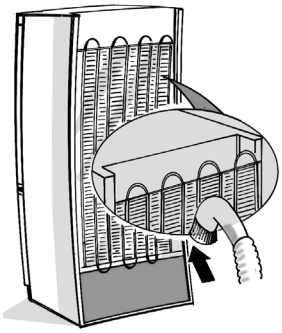
PÂTISSERIE ET PAIN

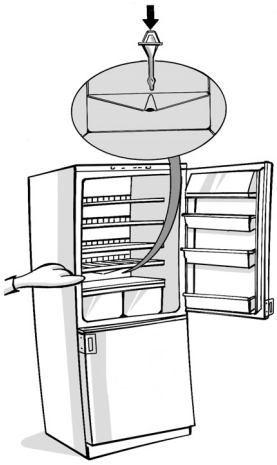
Pain au levain et petits pains	3 mois
Pain non cuit	1 mois
Croissants	3 mois
Gâteaux sans glaçage	de 2 à 4 mois
Gâteaux avec glaçage et biscuits	de 6 à 12 mois
Tartes aux fruits	12 mois
Pâte à biscuit	3 mois
Pâte à tarte	de 4 à 6 mois

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil.

- Nettoyez l'intérieur du compartiment congélateur au moment du dégivrage.
- Nettoyez périodiquement le compartiment réfrigérateur avec une éponge imbibée d'une solution d'eau tiède et/ou de détergent neutre. Rincez et essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de substances abrasives.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux imbibé d'eau. N'utiliser ni produits abrasifs, ni éponges métalliques, ni produits détachants (ex. dissolvant, trichloréthylène), ni vinaigre.
- Le dégivrage du compartiment réfrigérateur est entièrement automatique. Certains modèles présentent un orifice d'évacuation. Nettoyez régulièrement l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage, en utilisant l'outil fourni avec l'appareil. Cette précaution garantit l'écoulement constant et correct de l'eau de dégivrage.
- **Nettoyez régulièrement le condenseur (radiateur), qui se trouve à l'arrière de l'appareil, ainsi que la plinthe avec un aspirateur ou une brosse.**





Absence prolongée

1. Vider les compartiments réfrigérateur et congélateur.
2. Débranchez l'appareil.
3. Dégivrez le congélateur, nettoyez et séchez les deux compartiments.
4. Laissez la porte ouverte afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.

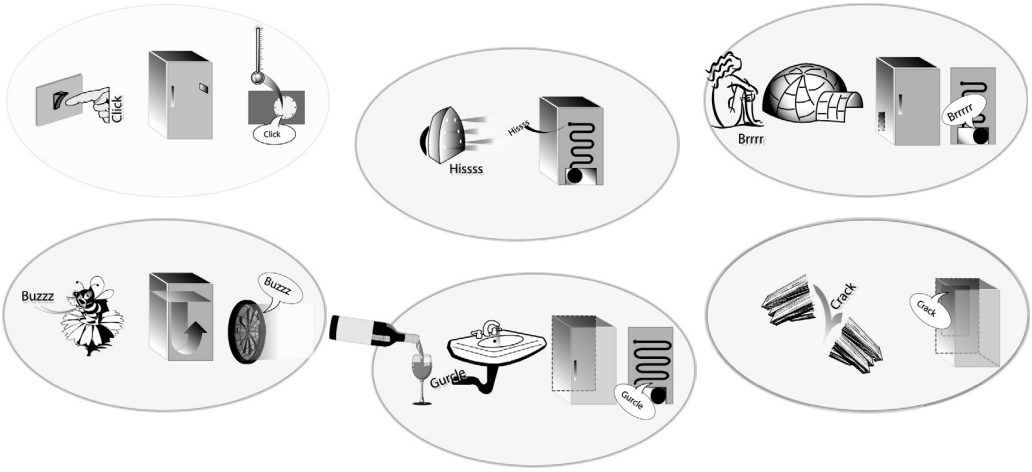
Filtre antibactérien (selon le modèle) garantit le plus haut niveau d'hygiène dans le réfrigérateur grâce à la purification constante des bactéries présentes dans l'air qui circule. Remplacez le filtre après 6 mois.

1. Enlevez le filtre et son support.
2. Remplacez le filtre et remontez son support.

Remarque :

Ce type de filtre est disponible auprès des centres du Service après-vente.

Certains bruits doivent être considérés comme normaux lorsque le réfrigérateur est en marche.



DIAGNOSTIC RAPIDE

Défaut	Cause probable	Que faire
1. L'appareil ne fonctionne pas	Absence d'alimentation	Contrôlez l'installation électrique. Contrôlez que la fiche et bien insérée dans la prise. En cas d'absence d'alimentation. Contactez un électricien.
	Fusible grillé (dispositif de sécurité).	Remplacez le fusible (dispositif de sécurité).
	Bouton du thermostat positionné sur “Off” ou sur “0”.	Programmez la température sur la position indiquée sur la fiche du fabricant.
2. Température trop élevée à l'intérieur des compartiments	Les portes ne sont pas correctement fermées ou le joint d'adhère pas parfaitement.	Contrôlez que les portes se ferment correctement. Contrôlez que les joints sont en bon état.
	Programmation incorrecte du bouton du thermostat	Programmez le bouton du thermostat sur la position indiquée sur la fiche du fabricant.
	Appareil mal installé.	Contrôlez que l'appareil n'est pas installé à proximité d'une source de chaleur.
3. De l'eau se forme au fond du compartiment réfrigérateur ou du compartiment congélateur (en fonction du modèle).	La goulotte d'évacuation de l'eau de dégivrage est bouchée.	Dégagez la goulotte d'évacuation. La goulotte d"évacuation se trouve sur le compresseur ou au centre de l'écoulement du réfrigérateur).
	Chargement incorrect des aliments.	Les aliments ne doivent pas être en contact avec les parois du réfrigérateur.
4. L'éclairage intérieur ne fonctionne pas	Absence d'alimentation	Voir le point 1.
	L'ampoule est-elle grillée	Débranchez l'appareil du secteur. Retirez le capot de l'ampoule. Contrôlez l'ampoule et remplacez-la, si nécessaire, par une neuve. Ne dépassez pas les 15 W de puissance. Des ampoules spéciales sont utilisées sur certains modèles. Les instructions pour remplacer l'ampoule figurent dans le tableau.
5. L'appareil fait trop de bruit.	L'appareil est mal positionné.	Contrôler la mise à niveau de l'appareil (repères de réglage frontaux)
		Contrôlez que l'appareil n'est pas en contact avec d'autres meubles ou objets.
6. Bruit	Bruits dérivant d'expansions dans le circuit réfrigérant	Phénomène normal.
7. Il se peut que le bord antérieur soit chaud.		Phénomère normal – prévient la formation d'eau de condensation.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente :

1. Vérifiez s'il n'est pas possible d'éliminer les pannes sans aide (voir “Diagnostic Rapide”).
2. Remettez l'appareil en marche pour vous assurer que l'inconvénient a été éliminé. Si le problème persiste, débranchez à nouveau l'appareil et répétez l'opération une heure plus tard.
3. Si le résultat est encore négatif, contactez le Service Après-vente.

Communiquez :

- le type de panne,
- le modèle,
- le numéro de Service (numéro qui se trouve après le mot SERVICE, sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de l'appareil),
- votre adresse complète,
- votre numéro de téléphone avec l'indicatif.

SERVICE 0000 000 00000

Remarque :
Il est possible de modifier le sens d'ouverture de la porte. Si cette opération est effectuée par le Service Après-Vente, elle n'est pas considérée comme une intervention sous garantie.